

Vorspeisen

<i>Bunter Salat mit gehobeltem Parmesan Walnüssen und Trauben</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons.....</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Gratin von Lachs und Garnelen</i>	<i>13,80 €</i>

Suppen

<i>Kürbissuppe mit saurer Sahne</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Kraftbrühe mit Maultaschen</i>	<i>4,80 €</i>

Hauptgerichte

<i>Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Calvadosrahmsoße Gemüse und Spätzle</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Grillspieß mit Schweinefilet, Rumpsteak und Hähnchenbrust Knoblauchdip Gemüse und Kartoffelecken</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Putensteak mit Tomaten-Mozzarella gratiniert Kroketten</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Rinder- und Schweinefiletwürfel mit Pommery-Senf-Soße Gemüse und Rösti</i>	<i>16,50 €</i>

Wildrahmgulasch mit Preiselbeerbirne und Spätzle.....15,80 €

*Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Soße
gemischter Salat und Kartoffeln14,50 €*

*Kalbsrahmbraten mit Kastanien
Gemüse und Spätzle17,80 €*

Fischgerichte

*Variation von Edelfischen mit Shrimps
Fenchelgemüse und Basmati Reis19,00 €*

*Wolfsbarschfilet mit Pernod-Soße
und Gemüse Couscous20,80 €*

*Zanderfilet in der Kräuterkruste
mit Gemüsetreifen und Nudeln19,80 €*

Vegetarisch

Gemüseschnitzel auf Rahmlauch mit Kartoffeln10,80 €

Gebackener Schafskäse mit Oliven9,80 €

Salate

Bunter Salat mit Ochsenfetzen und Schafskäse14,80 €

Salat mit Hähnchenbrustwürfel Mais und Tomaten13,50 €

Blattsalat mit Lachs-Shrimps-Spießen und Avocado Dip16,00 €

Gemischter Salatteller4,50 €

Kombinieren Sie selbst:

Argentinische Steaks mit einer Auflage **jede weitere Auflage zusätzlich 1,00 €**

Zwiebel-Senf-Kruste, gebratenen Zwiebeln,
Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße,
Schafskäse, Camembert, Gorgonzola,
gehacktem Knoblauch, gebratenen Pilzen,
Knoblauch-Kräuter-Dip

Rumpsteak

Mit einer Beilage Ihrer Wahl23,50 €

Mit zwei Beilagen Ihrer Wahl.....26,00 €

Rinderfilet

Mit einer Beilage Ihrer Wahl27,50 €

Mit zwei Beilagen Ihrer Wahl.....30,00 €

Beilagen:

Pommes, Rösti, Kartoffelecken, Kroketten
Gemischter Salatteller, Blattsalat, Feldsalat mit Croutons
Pfannengemüse, grünen Bohnen

Wir verwenden Geschmacksverstärker in Suppen und Soßen.
Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Wir helfen Ihnen gerne weiter.



<i>Creme Brûlée mit Früchten</i>	<i>7,30 €</i>
<i>Mango-Sorbet mit Rieslingsekt.....</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Joghurteis mit Ananas</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Walnuss Parfait mit Früchten</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>6,50 €</i>
<i>gemischtes Eis</i>	<i>4,00 €</i>
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>4,50 €</i>

oder vielleicht einen Kaffee, Cappuccino oder Espresso?

Wir bieten Ihnen folgende Eissorten an:

Bourbon -Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Walnuss, Sorbet*

**Farbstoff Carotin*

*Jahreszeitenmenü
Feiern Sie “All-Inclusive”
im Stadtgarten-Restaurant
42,50 €/Pers.*

Angebot für Gruppen ab 20 Personen beinhaltet:

*Sektempfang mit Orangensaft, Likören und Blätterteiggebäck
Alle alkoholfreien Getränke, Kaffeespezialitäten
Weine aus der Karte, Bellheimer Biere
Unser jeweils aktuelles Jahreszeitenmenü
Infos unter www.stadtgarten-restaurant.de
oder im Restaurant zu erfragen
Menükarten, Kerzen, Tischdekoration und Blumenschmuck*

*Geschlossene Gesellschaft ab 60 Personen
Im Restaurant bis zu 100 Personen
Kinder bis 2 Jahre ohne Berechnung
Kinder von 2 bis 5 Jahre 13,00 €
Kinder von 6-12 Jahre 19,00 €
Jugendliche von 13-16 Jahre 29,00 €
Kaffee und mitgebrachter Kuchen
am Nachmittag 5,50 €/Pers.
am Abend 1,50 €/Pers.*

